



Canero Dominicano 12 Jahre Sherry Cream Finish



ArtNr.:	11211
Preis:	45,00 EUR
Inhalt:	0.7 l
Alkohol VOL:	40,0 %
Alter:	12 Jahre
Destillerie:	Ron Canero - Dominikanische Republik
Land:	Dominikanische Republik
Rum-Typ:	Melasse
Shop-	5 von 5 Sternen
Bewertung:	

Beschreibung

Der im sogenannten "Solera Verfahren" hergestellte **Summum Ron Dominicano 12 Jahre Sherry Cream Finish** lagerte zunächst in gebrauchten Eichenholzfässern, um dann sein besonderes Finish, aus Fässern in denen vorher Sherry aus der Bodega Arfe-Jerez lagerte, zu erhalten.

Farbe: Mahagoni

Duft: Zunächst etwas verschlossen, entwickeln sich warme Noten von Karamell, etwas Vanille, Rosinen.

Geschmack: Feine Süße nach Karamellbonbon, mit etwas Holz, Rosinen, Creme Brulee.

Nachklang: Mittellang anhaltend, angenehm wärmend.

Fazit: Dieser Blend aus hochwertigen Rumsorten profitiert besonders stark durch die Sherry-Fass Lagerung.

Destillerie Info

Ron Canero - Dominikanische Republik

Die Rum-Marke Ron Cañero aus dem Hause Oliver & Oliver versteht sich als eine Hommage an die Tradition des Zuckerrohranbaus in der Dominikanischen Republik. Der Name „Cañero“ ehrt die unermüdliche Arbeit der Zuckerrohrpflanzler auf den Feldern. Die Mission des Abfüllers ist es, authentische und unnachahmliche Rums auf den Markt zu bringen und so auch die anspruchsvollsten Genießer der heutigen Zeit zu begeistern. Der Ron Cañero aus dem einheimischen Zuckerrohr der Dominikanischen Republik, gewachsen unter idealen Klimabedingungen wird vom berühmten Kubaner Juan Alberto Alvarez höchstpersönlich kreiert und meisterhaft geblendet. Nach der traditionellen



spanischen Methode wird er im Solera-Verfahren in Bourbon-Fässern gereift, was ihm kraftvolle Vanille-Aromen verleiht. Sein Finish erhält er in ausgefallenen Fässern wie zum Beispiel in einem Sauternes-Fass, Cognac-Fass, Sherry-Fass oder in schottischen Single Malt Fässern der Ben Nevis Destille. Teilweise werden die Flaschen auch noch unter dem Namen "Summum" vermarktet. Das Team von Ron Cañero ist stolz darauf, Rumkennern der ganzen Welt einen echten dominikanischen Rum anzubieten, der einheimisches Terroir besitzt, weil er vor Ort angebaut, produziert und gefinist wird.

Aktuelle Bewertungen

Autor:	Simon M
Datum:	2018-12-07
Bewertung:	5 von 5 Sternen
Kommentar:	<p>Bisher hat mich jeder Rum der Manufaktur Oliver & Oliver überzeugt. Auch dieser Rum besticht durch ein leckeres Aussehen. Die Farbe lässt sich mit Bernstein, Mahagoni beschreiben. Ein goldener Stich in den bräunlichen Farben lädt zum genießen ein. Bereits beim Schenken steigen einen angenehme Aromen in die Nase. Am Glasrand ist der Rum ölig. Das Destillat klebt richtig am Glas. Erst nach und nach bilden sich die Engelstränen, die nach einiger Zeit nur noch vereinzelt am Glasrand hängen bleiben. Die Nase nimmt Aromen von zarte Vanille, Karamellbonbons und Rosinen wahr. Der Duft ist sehr süßlich und aromatisch zu gleich. Sehr angenehm, ohne schärfe. Der erste Geschmackseindruck erinnert an Karamell, Chilli, Rosinen und einen Hauch von einer Holznote. Das Mundgefühl ist überraschend scharf, honigartig, vollmundig und fein. Der Rum schwankt zwischen der Schärfe von Chilli und der Süße von Karamellbonbons hin und her. Der Nachklang ist erwärmend, lange und wird mit zunehmend süßer. Zum Ende hin erfüllt ein vollmundiger zartbitterer Geschmack den Mundraum. Respekt....</p>